



LIBRANDI

Cuore Mediterraneo



Gravello Val di Neto Rosso IGT

Comune di produzione

Azienda Critone in agro di Strongoli e Azienda Rosaneti in agro di Rocca di Neto/Casabona

Regione di produzione

Calabria

Uve

Gaglioppo 60%, Cabernet Sauvignon 40%

Tipologia del terreno

argilloso, calcareo

Sistema di allevamento e densità d'impianto

cordone speronato, 5000 piante ad ettaro

Resa per ettaro

65 quintali - 45 ettolitri

Epoca di vendemmia

prima decade di ottobre

Vinificazione

fermentazione in acciaio termocondizionato con macerazione di 15 giorni

Affinamento

in legno, per 12 mesi in barriques di Allier e con una permanenza in bottiglia di 6 mesi prima della commercializzazione

Periodo ottimale di consumo del vino

oltre i cinque anni